EN User manual 2
DE Benutzerinformation 24

USER MANUAL

Cooker
Herd

ZCV65020WA

ZANUSSI

Contents

Safety information _____ 2
Safety instructions _____ 3
Product description _____ 6
Before first use _____ 7
Hob - Daily use _____ 7
Hob - Helpful hints and tips _____ 7
Hob - Care and cleaning _____ 8
Oven - Daily use _____ 8
Oven - Helpful hints and tips _____ 9
Oven - Care and cleaning _____ 19
What to do if… _____ 21
Installation _____ 21
Environment concerns _____ 23

Subject to change without notice.

Safety information

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

Children and vulnerable people safety

⚠ **Warning!** Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance. Children under 3 years must not be left unsupervised in the vicinity of the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

General Safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements.

- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Be careful, when you touch the storage drawer. It can get hot.
- If the glass ceramic surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

⚠ Safety instructions

Installation

⚠ **Warning!** Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.

- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.
- Do not install the appliance on a platform.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.

⚠ **Warning!** Make sure to install a stabilizing means in order to prevent tipping of the appliance. Refer to Installation chapter.

Electrical connection

⚠ **Warning!** Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not let mains cables to come in touch with the appliance door, specially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

Use

⚠ **Warning!** Risk of injury, burns or electric shock.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Be careful, when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use an external timer or a separate remote-control system to operate the appliance.
- Always keep the appliance door closed when the appliance is in operation.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They become hot.
- Set the cooking zone to “off” after use.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from

the power supply. This to prevent an electrical shock.

⚠ **Warning!** Risk of fire or explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not try to extinguish a fire with water. Disconnect the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

⚠ **Warning!** Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - Do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  - Do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

Care and Cleaning

⚠ **Warning!** Risk of injury, fire or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Service.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance, is only for household appliances. Do not use it for house lighting.

Warning! Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

Service

- Contact the Service to repair the appliance. We recommend only the use of original spare parts.

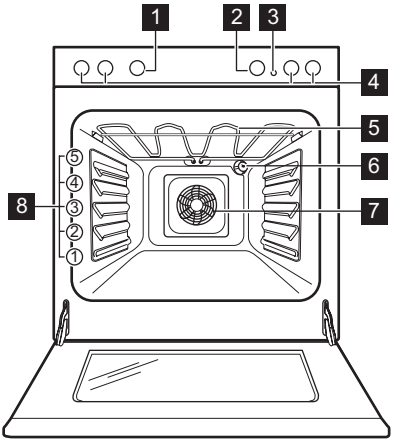
Disposal

Warning! Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

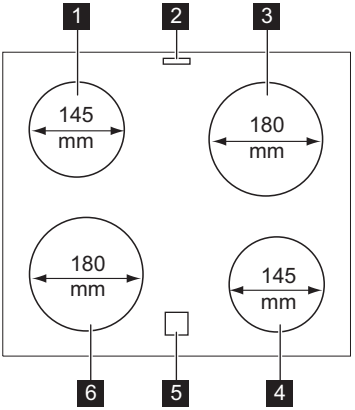
Product description

General overview



1. Knob for the oven functions
2. Knob for the temperature
3. Temperature indicator
4. Knobs for the hob
5. Heating element
6. Oven lamp
7. Fan
8. Shelf positions

Cooking surface layout



1. Cooking zone 1200 W
2. Steam outlet
3. Cooking zone 1800 W
4. Cooking zone 1200 W
5. Residual heat indicator
6. Cooking zone 1800 W

Accessories

- **Oven shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Flat baking tray**
  For cakes and biscuits.
- **Storage drawer**
  Below the oven cavity is the storage drawer.

Before first use

Warning! Refer to the Safety chapters.

Initial Cleaning

- Remove all parts from the appliance.
- Clean the appliance before first use.

Important! Refer to chapter "Care and Cleaning".

Preheating

1. Set function and maximum temperature.
2. Run an empty oven for 45 minutes.
3. Set function and maximum temperature.
4. Run an empty oven for 15 minutes.

This is to burn off any residue from the cavity surface. Accessories can become more hot than in normal use. During this period an odour and smoke can be emitted. This is normal. Make sure the airflow is sufficient.

Hob - Daily use

Warning! Refer to the Safety chapters.

Heat settings

Control knob	Function
0	Off position
1-9	Heat settings (1 = lowest heat setting; 9= highest heat setting)

1. Turn the control knob to a necessary heat setting.
2. To complete the cooking process, turn the control knob to the **0** position.

Residual heat indicator

The residual heat indicator comes on when a cooking zone is hot.

Warning! Risk of burns from residual heat!

Hob - Helpful hints and tips

Warning! Refer to the Safety chapters.

Cookware

- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- Cookware made of enamelled steel and with aluminium or copper bottoms can cause discoloration on glass ceramic surface.

Energy saving

- If possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.
- Stop the cooking zones before the end of the cooking time to use residual heat.
- The bottom of pans and cooking zones must have the same dimension.

Examples of cooking applications

The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time	Hints
1	Keep cooked foods warm	as required	Cover
1-2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine	5-25 min	Mix occasionally
1-2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs	10-40 min	Cook with a lid on
2-3	Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals	25-50 min	Add at least twice as much liquid as rice, stir milk dishes part way through
3-4	Steam vegetables, fish, meat	20-45 min	Add a few tablespoons of liquid
4-5	Steam potatoes	20-60 min	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes
4-5	Cook larger quantities of food, stews and soups	60-150 min	Up to 3 l liquid plus ingredients
6-7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	as required	Turn halfway through
7-8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks	5-15 min	Turn halfway through
9	Boil large quantities of water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep fry chips		

Hob - Care and cleaning

⚠ **Warning!** Refer to the Safety chapters.

Clean the appliance after each use.
Always use cookware with clean bottom.

ⓘ Scratches or dark stains on the glass ceramic have no effect on how the appliance operates.

To remove the dirt:

1. – **Remove immediately:**melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the appliance. Use a special scraper for the glass . Put the scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface .
   – **Remove after the appliance is sufficiently cool:**limescale rings , water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaning agent for glass ceramic or stainless steel.
2. Clean the appliance with a moist cloth and some detergent.
3. At the end **rub the appliance dry with a clean cloth.**

Oven - Daily use

⚠ **Warning!** Refer to the Safety chapters.

Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan switches on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you switch off the appliance, the cooling fan continues to operate until the appliance cools down.

Activating and deactivating the appliance

1. Turn the oven functions control knob to an oven function.

2. Turn the temperature control knob to a temperature.
   The temperature indicator comes on while the temperature in the appliance increases.
3. To deactivate the appliance, turn the oven functions control knob and the temperature control knob to the Off position.

Oven Functions

Oven function		Application
0	OFF position	The appliance is OFF.
	Oven lamp	Use this function to light up the oven interior.
	Circulated cooking	To roast or roast and bake the food that requires the same cooking temperature, using more than one shelf, without flavour transference. When you cook pizza, for better results turn the control knobs for oven functions and oven temperature to the position.
	Conventional cooking	To bake and roast on one oven level.
	Bottom Heat	To bake cakes with crispy or crusty bases and to preserve food.
	Defrost	To defrost frozen food.
	Grilling	To grill flat food in the middle of the grill and to toast.
	Fast Grilling	To grill flat food in large quantities and to toast.
	Turbo Grilling	To roast larger joints of meat or poultry on one level. Also to gratinate and brown.

Oven - Helpful hints and tips

⚠ **Warning!** Refer to the Safety chapters.

ⓘ The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.

Baking

General instructions

- Your new oven may bake or roast differently to the appliance you had before. Adapt your usual settings (temperature, cooking times) and shelf levels to the values in the tables.
- With longer baking times, the oven can be switched off about 10 minutes before the end of baking time, to use the residual heat.

When you use frozen food, the trays in the oven can twist during baking. When the trays get cold again, the distortion will be gone.

How to use the Baking Tables

- We recommend to use the lower temperature the first time.
- If you cannot find the settings for a special recipe, look for the one that is almost the same.
- Baking time can be extended by 10-15 minutes, if you bake cakes on more than one level.
- Cakes and pastries at different heights do not always brown equally at first. If this occurs, do not change the temperature setting. The differences equalize during the baking procedure.

Tips on baking

Baking results	Possible cause	Remedy
The cake is not browned enough underneath.	Wrong shelf position.	Place the cake lower.
The cake sinks (becomes soggy, lumpy, streaky).	The oven temperature is too high.	The next time you bake set a slightly lower oven temperature.
The cake sinks (becomes soggy, lumpy, streaky).	The baking time is too short.	Set a longer baking time. **Baking times cannot be reduced by setting higher temperatures.**
The cake sinks (becomes soggy, lumpy, streaky).	There is too much liquid in the mixture.	Use less liquid. Pay attention to mixing times, especially if you use a mixing machine.
The cake is too dry.	The oven temperature is too low.	The next time you bake set a higher oven temperature.
The cake is too dry.	The baking time is too long.	The next time you bake set a shorter baking time.
The cake browns unevenly.	The oven temperature is too high and the baking time is too short.	Set a lower oven temperature and a longer baking time.
The cake browns unevenly.	The mixture is unevenly distributed.	Spread the mixture evenly on the baking tray.
The cake is not ready in the baking time given.	The oven temperature is too low.	The next time you bake set a slightly higher oven temperature.

Circulated Cooking

Baking on one oven level

Baking in tins

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Ring cake or brioche	2	150 - 160	50 - 70
Madeira cake/fruit cakes	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 1)	25 - 40
Flan base - short pastry	2	170-180 1)	10 - 25

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Flan base - sponge mixture	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2tins Ø20cm, diagonally off set)	2- 3	160	60 - 90

1) Pre-heat the oven

Cakes/pastries/breads on baking trays

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Cake with crumble topping (dry)	3	150 - 160	20 - 40
Fruit flans (made with yeast dough/sponge mixture) **1)**	3	150	35 - 55
Fruit flans made with short pastry	3	160 - 170	40 - 80

1) Use deep pan

Biscuits

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Short pastry biscuits	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35
Biscuits made with sponge mixture	3	150 - 160	15 - 20
Pastries made with egg white, meringues	3	80 - 100	120 - 150
Macaroons	3	100 - 120	30 - 50
Biscuits made with yeast dough	3	150 - 160	20 - 40
Puff pastries	3	170 - 180 **1)**	20 - 30
Rolls	3	160 **1)**	10 - 35
Small cakes (20per tray)	3	150 **1)**	20 - 35

1) Pre-heat the oven

Bakes and gratins table

Dish	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Baguettes topped with melted cheese	1	160 - 170 **1)**	15 - 30
Stuffed vegetables	1	160 - 170	30- 60

1) Pre-heat the oven

Multileveled Baking

Cakes/pastries/breads on baking trays

Type of baking	Shelf position 2 levels	Temperature °C	Time in min.
Cream puffs/Eclairs	2/4	160 - 180 1)	25 - 45
Dry streusel cake	2/4	150 - 160 1)	30 - 45

1) Pre-heat the oven

Biscuits/small cakes/pastries/rolls

Type of baking	Shelf position 2 levels	Temperature °C	Time in min.
Short pastry biscuits	2/4	150 - 160 1)	20 - 40
Short bread/ Pastry Stripes	2/4	140 1)	20 - 45
Biscuits made with sponge mixture	2/4	160 - 170 1)	25 - 45
Biscuits made with egg white, meringues	2/4	80 - 100	130 - 170
Macaroons	2/4	100 - 120 1)	40 - 80
Biscuits made with yeast dough	2/4	160 - 170 1)	30 - 60
Puff pastries	2/4	170 - 180 1)	30 - 50

1) Pre-heat the oven

Conventional Baking on one level

Baking in tins

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Ring cake or brioche	2	160 - 180	50 - 70
Madeira cake/fruit cakes	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge cake	3	170 1)	25 - 40
Flan base - short pastry	2	190 - 210 1)	10 - 25
Flan base - sponge mixture	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2tins Ø20cm, diagonally off set)	1 - 2	180	60 - 90
Savoury flan (e. g, quiche lorraine)	1	180 - 220	35- 60
Cheesecake	1 - 2	160 - 180	60 - 90

1) Pre-heat the oven

Cakes/pastries/breads on baking trays

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Plaited bread/bread crown	2	170 - 190	40 - 50
Christmas stollen	2	160 - 180 **1)**	50 - 70
Bread (rye bread): 1. First part of baking process. 2. Second part of baking process.	1 - 2	1. 230 **1)** 2. 160 - 180 **1)**	1. 20 2. 30 - 60
Cream puffs/eclairs	3	190 - 210 **1)**	20 - 35
Swiss roll	3	180 - 200 **1)**	10 - 20
Cake with crumble topping (dry)	3	160 - 180	20 - 40
Buttered almond cake/ sugar cakes	3	190 - 210 **1)**	20 - 30
Fruit flans (made with yeast dough/sponge mixture) **2)**	3	170	35 - 55
Fruit flans made with short pastry	3	170 - 190	40 - 60
Yeast cakes with delicate toppings (e.g. quark,cream,custard)	3	160 - 180 **1)**	40 - 80
Pizza (with a lot of topping) **2)**	1 - 2	190 - 210 **1)**	30 - 50
Pizza (thin crust)	1 - 2	220 - 250 **1)**	15 - 25
Unleavened bread	1	230 - 250	10 - 15
Tarts (CH)	1	210 - 230	35 - 50

1) Pre-heat the oven
2) Use deep pan

Biscuits

Type of baking	Shelf positions	Temperature °C	Time in min.
Short pastry biscuits	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 **1)**	20 - 35
Biscuits made with sponge dough	3	170 - 190	20 - 30
Pastries made with egg white, meringues	3	80 - 100	120- 150
Macaroons	3	120 - 130	30 - 60

Type of baking	Shelf positions	Temperature °C	Time in min.
Biscuits made with yeast dough	3	170 - 190	20 - 40
Puff pastries	3	190 - 210 1)	20 - 30
Rolls	3	190 - 210 1)	10 - 55
Small cakes (20per tray)	3 - 4	170 1)	20 - 30

1) Pre-heat the oven

Bakes and gratins table

Dish	Shelf positions	Temperature °C	Time in min.
Pasta bake	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	1	180 - 200	35 - 50
Vegetables au gratin	1	180 - 200 1)	15 - 30
Baguettes topped with melted cheese	1	200 - 220 1)	15 - 30
Sweet bakes	1	180 - 200	40 - 60
Fish bakes	1	180 - 200	40 - 60
Stuffed vegetables	1	180 - 200	40 - 60

1) Pre-heat the oven

Roasting

Roasting dishes

- Use heat-resistant ovenware to roast (please read the instructions of the manufacturer).
- Large roasting joints can be roasted directly in the deep pan (if present) or on the wire shelf above the deep pan.
- Roast lean meats in a roasting tin with a lid. This will keep the meat more succulent.
- All types of meat, that can be browned or have crackling, can be roasted in the roasting tin without the lid.

Roasting with Conventional Cooking

Beef

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Pot roast	1-1.5 kg	1	200 - 230	105 - 150
Roast beef or fillet: rare	per cm. of thickness	1	230 - 250 1)	6 - 8
Roast beef or fillet: medium	per cm. of thickness	1	220 - 230	8 - 10
Roast beef or fillet: well done	per cm. of thickness	1	200 - 220	10 - 12

1) Pre-heat the oven

Pork

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Shoulder, neck, ham joint	1-1.5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Chop, spare rib	1-1.5 kg	1	180 - 190	60 - 90
Meat loaf	750 g -1 kg	1	170 - 190	50 - 60
Porkknuckle (pre-cooked)	750 g -1 kg	1	200 - 220	90 - 120

Veal

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Roast veal[1)]	1 kg	1	210 - 220	90 - 120
Knuckle of veal	1.5-2 kg	1	200 - 220	150 - 180

1) use a closed roasting dish

Lamb

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Leg of lamb, roast lamb	1- 1.5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Saddle of lamb	1- 1.5 kg	1	210 - 220	40 - 60

Game

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Saddle of hare, leg of hare	up to 1 kg	1	220 - 240 [1)]	30 - 40
Saddle of venison	1.5-2 kg	1	210 - 220	35 - 40
Haunch of venison	1.5-2 kg	1	200 - 210	90 - 120

1) Pre-heat the oven

Poultry

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Poultry portions	200-250g each	1	220 - 250	20 - 40
Half chicken	400-500g each	1	220 - 250	35 - 50
Chicken, poulard	1-1.5 kg	1	220 - 250	50 - 70
Duck	1.5-2 kg	1	210 - 220	80 - 100
Goose	3.5-5 kg	1	200 - 210	150 - 180
Turkey	2.5-3.5 kg	1	200 - 210	120 - 180
Turkey	4-6 kg	1	180 - 200	180 - 240

Fish

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Whole fish	1-1.5 kg	1	210 - 220	40 - 70

Roasting with Turbo Grilling

Beef

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time min.
Roast beef or fillet: rare	per cm. of thickness	1	190 - 200 **1)**	5 - 6
Roast beef or fillet: medium	per cm. of thickness	1	180 - 190	6 - 8
Roast beef or fillet: well done	per cm. of thickness	1	170 - 180	8 - 10

1) Pre-heat the oven

Pork

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time min.
Shoulder, neck, ham joint	1-1.5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Chop, spare rib	1-1.5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Meat loaf	750 g -1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Porkknuckle (pre-cooked)	750 g -1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Veal

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time min.
Roast veal	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Knuckle of veal	1.5-2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Lamb

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time min.
Leg of lamb, roast lamb	1-1.5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Saddle of lamb	1-1.5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Poultry

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time min.
Poultry portions	200-250 g each	1	200 - 220	30 - 50
Half chicken	400-500 g each	1	190 - 210	35 - 50
Chicken, poulard	1-1.5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Duck	1.5-2 kg	1	180 - 200	80 - 100

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time min.
Goose	3.5-5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Turkey	2.5-3.5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Turkey	4-6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Grilling

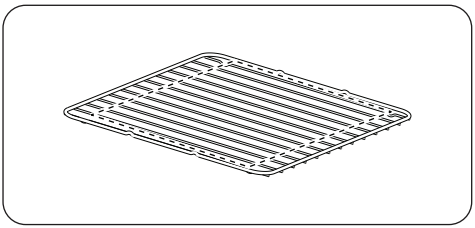
Always use the grilling function with maximum temperature setting

Important! Always grill with the oven door closed

Always pre-heat the empty oven with the grill functions for 5 minutes.

- Set the shelf in the shelf level as recommended in the grilling table.
- Always set the pan to collect the fat into the first shelf level.
- Grill only flat pieces of meat or fish.

The grilling area is set in centre of the shelf.



Grilling

Food types for grilling	Shelf position	Temperature °C	Grilling time in min.	
			1st side	2nd side
Roast beef, medium	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Filet of beef, medium	3	230	20 - 30	20 - 30
Back of pork	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Back of veal	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Back of lamb	3	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Whole fish, 500 - 1000g	3 - 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Grilling

Food types for grilling	Shelf position	Temperature °C	Grilling time in min.	
			1st side	2nd side
Burgers	4	max 1)	9 - 15	8 - 13
Pork fillet	4	max	10 - 12	6 - 10
Sausages	4	max	10 - 12	6 - 8
Fillet steaks, veal steaks	4	max	7 - 10	6 - 8
Toast	4 - 5	max 1)	1 - 4	1 - 4

Food types for grilling	Shelf position	Temperature °C	Grilling time in min.	
			1st side	2nd side
Toast with topping	4	max	6 - 8	-

1) Pre-heat the oven

Preserving

Things to note:

- Use only preserve jars of the same dimensions available on the market.
- Do not use jars with twist-off and bayonet type lids, or metal tins.
- Use the first shelf from the bottom for this function.
- Put no more than six one-litre preserve jars on the baking tray.
- Fill the jars up to the same level and close with a clamp.
- The jars cannot touch each other.
- Put approximately 1/2 litre of water into the baking tray to give sufficient moisture in the oven.
- When the liquid in the jars starts to simmer (after approx. 35-60 minutes with one-litre jars), stop the oven or decrease the temperature to 100°C (see the table).

Soft fruit

Preserve	Temperature in °C	Cooking time until simmering in min.	Continue to cook at 100°C in mis.
Strawberries, blueberries, raspberries, ripe gooseberries	160 - 170	35 - 45	-

Stone fruit

Preserve	Temperature in °C	Cooking time until simmering in min.	Continue to cook at 100°C in min.
Pears, guinces, plums	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Vegetables

Preserve	Temperature in °C	Cooking time until simmering in min.	Continue to cook at 100°C in min.
Carrots **1)**	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Cucumbers	160 - 170	50 - 60	-
Mixed pickels	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi, peas, asparagus	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Leave standing in oven when switched off

Defrosting

Remove the food packaging. Put the food on a plate.
Do not cover it with a bowl or a plate. This can extend the defrost time.

Use the first oven shelf position. The one on the bottom.

Dish	Defrosting time in min.	Further defrosting time in min.	Comment
Chicken, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Place the chicken on an upturned saucer placed on a large plate Turn halfway through
Meat, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through
Meat, 500 g	90 - 120	20 - 30	Turn halfway through
Trout, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Butter, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Cream, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Cream can also be whipped when still slightly frozen in places
Gateau, 1400 g	60	60	-

Oven - Care and cleaning

⚠ **Warning!** Refer to the Safety chapters.

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent
- Clean the oven interior after each use. Thus you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories (with a soft cloth with warm water and cleaning agent) after each use and let them dry.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using an aggressive agents, sharp edged objects or dishwasher. It can destroy nonstick coating!

ⓘ **Stainless steel or aluminium appliances:**

Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.
Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface.
Clean the oven control panel with the same precautions

Cleaning the oven door

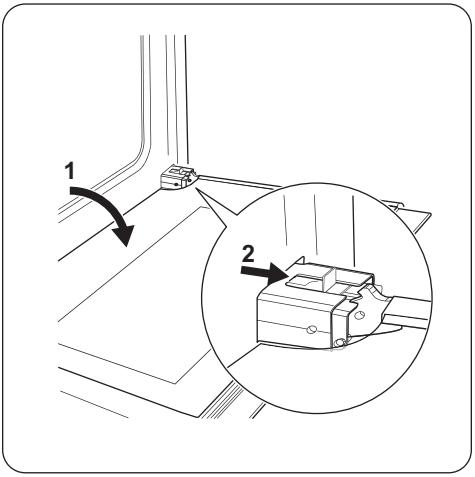
ⓘ The door glass on your product can be different in type and shape from what you see in diagrams. The number of glasses can be different.

⚠ **Warning!** Make sure that the glass panels are cool, before you clean the glass door. There is risk that the glass breaks.

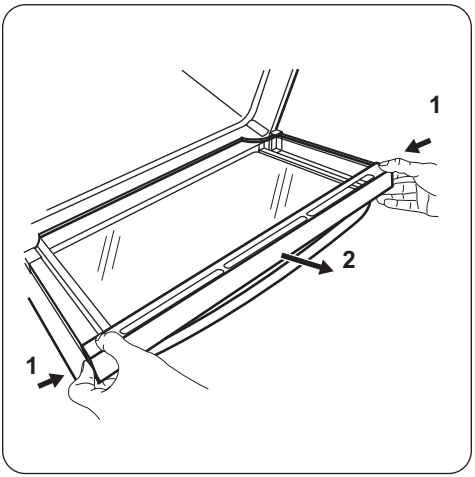
⚠ **Warning!** When the door glass panels are damaged or have scratches, the glass becomes weak and can break. To prevent this you must replace them. For more instructions, contact your local Service Centre.

Removing the glass:

1. Open the door fully
2. Move the slider until you hear a click.
3. Close the door until slider blocks it.



4. Hold the door trim on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.
5. Pull the door trim to the front to remove it.
6. Remove the glass panels.



To install panels follow the procedure in reverse.

⚠ **Caution!** The removable glass panels have a marking on one side. Make sure that the marking is in the top left corner.

Oven lamp

⚠ **Warning!** There is a danger of electrical shock!

Before you change the oven lamp:

- Switch off the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or switch off the circuit breaker.

ⓘ Put a cloth on the bottom of the oven for protection of the oven light and glass cover.

Replacing the oven lamp

1. You can find the lamp glass cover at the back of the cavity.
   Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven lamp with applicable 300°C heat-resistant oven lamp.

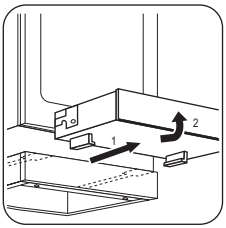
Important! Use the same oven lamp type.

4. Install the glass cover.

Removing the drawer

The drawer below the oven can be removed for cleaning.

1. Pull the drawer out until it stops.



2. Lift the drawer at a small angle and remove it from the drawer support rails.

Inserting the drawer

1. Set the drawer on the support rails. Make sure that the catches engage correctly into the rails.
2. Lower the drawer until it is horizontal and push it in.

⚠ **Warning!** When the oven is in use, heat can build up in the drawer. Do not keep flammable things in there (e.g. cleaning materials, plastic bags, oven gloves, paper, cleaning sprays, etc.).

What to do if…

⚠ **Warning!** Refer to the Safety chapters.

Problem	Possible cause	Remedy
The residual heat indicators does not come on	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time	If the cooking zone must be hot, speak to the after sales service
The appliance does not operate	The fuse in the fuse box is released	Control the fuse. If the fuse is released more than one time, refer to a qualified electrician.
The oven does not heat up	The oven is not switched on	Switch on the oven
The oven does not heat up	The necessary settings are not set	Control the settings
The oven lamp does not operate	The oven lamp is defective	Replace the oven lamp
Steam and condensation settle on the food and in the oven cavity	You left the dish in the oven for too long	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15-20 minutes after the cooking process ends

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the oven cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.) .....

Product number (PNC) .....

Serial number (S.N.) .....

Installation

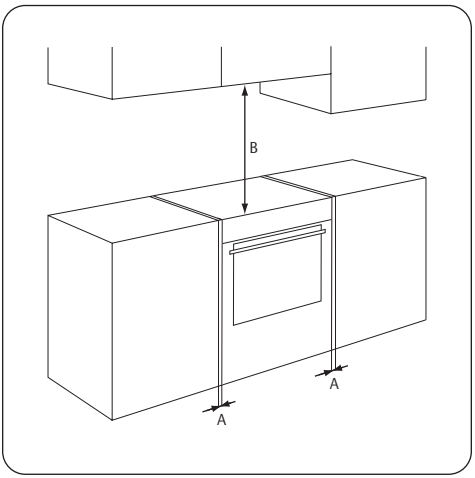
⚠ **Warning!** Refer to the Safety chapters.

Technical Data

Dimensions	
Height	847 - 867 mm
Width	596 mm
Depth	600 mm
Oven capacity	69 l

Location of the appliance

You can install your freestanding appliance with cabinets on one or two sides and in the corner.

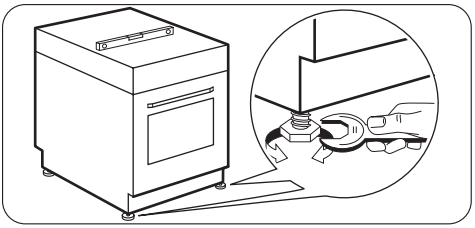


Minimum distances

Dimension	mm
A	2
B	685

Levelling

Use small feet on the bottom of appliance to set same level of cooker top surface with other surfaces

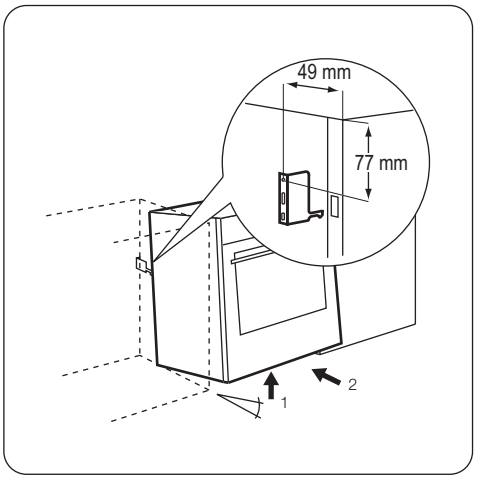


Anti-tilt protection

⚠ **Caution!** You must install the anti-tilt protection. If you do not install it, the appliance can tilt.
Your appliance has the symbol shown on the picture (if applicable) to remind you about the installation of the anti-tilt protection.

Important! Make sure you install the anti-tilt protection at the correct height.

1. Set the correct height and area for the appliance before you attach the anti-tilt protection.
2. Install the anti-tilt protection 77 mm down from the top surface of the appliance and 49 mm from the left side of the appliance into the circular hole on the bracket (see fig.). Screw it into the solid material or use applicable reinforcement (wall).
3. You can find the hole on the left side at the back of the appliance (see fig.).
   Lift the front of the appliance (1) and put it in the middle of the space between the cupboards (2). If the space between the bench cupboards is larger than the width of the appliance, you must adjust the side measurement to centre the appliance.
   Make sure that the surface behind the appliance is smooth.



Electrical installation

The manufacturer is not responsible if you do not follow safety precautions from chapter "Safety".

This appliance is supplied without a main plug and a main cable.
Applicable cable types : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Environment concerns

Recycle the materials with the symbol ♺. Put the packaging in applicable containers to recycle it.
Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Packaging material
The packaging material is environmentally-friendly and recyclable. Plastic parts are marked with international abbreviations such as PE, PS, etc. Dispose of the packaging material in the containers provided for this purpose at your local waste management facility.

Inhalt

Sicherheitsinformationen _ _ _ _ _ _ _ _ _ 24
Sicherheitshinweise _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 26
Gerätebeschreibung _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 29
Vor der ersten Inbetriebnahme _ _ _ _ _ _ 29
Kochfeld - Täglicher Gebrauch _ _ _ _ _ _ 30
Kochfeld - Praktische Tipps und Hinweise _ 30
Kochfeld - Reinigung und Pflege _ _ _ _ _ 31
Backofen - Täglicher Gebrauch _ _ _ _ _ _ 32
Backofen - Praktische Tipps und Hinweise _ 33
Backofen - Reinigung und Pflege _ _ _ _ _ 43
Was tun, wenn … _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 45
Montage _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 45
Umwelttipps _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 47
Garantie, Garanzia, Guarantee _ _ _ _ _ _ 48

Änderungen vorbehalten.

Sicherheitsinformationen

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

⚠ **Warnung!** Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder unter 3 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.

- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Seien Sie beim Anfassen der Aufbewahrungsschublade vorsichtig. Sie kann heiß werden.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramikfläche feststellen. Stromschlaggefahr!
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Gemäß den Verdrahtungsregeln muss bei Festverdrahtung eine Vorrichtung zur Trennung des Gerätes von der Spannungsversorgung vorhanden sein.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten

Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.

⚠ Sicherheitshinweise

Montage

⚠ **Warnung!** Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einem Sockel auf.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.

⚠ **Warnung!** Bringen Sie einen Kippschutz an, um ein Umkippen des Geräts zu verhindern. Siehe hierzu Kapitel „Montage“.

Elektrischer Anschluss

⚠ **Warnung!** Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet werden.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Das Gerät darf ausschließlich an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Verwenden Sie immer die richtigen Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit

einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

Gebrauch

⚠ **Warnung!** Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Halten Sie die Tür immer geschlossen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.

⚠ **Warnung!** Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Löschen Sie eine Flamme nicht mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

⚠ **Warnung!** Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie Kochgeschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Geräts.
  - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Ausschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.

– Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.

- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen die Brat- und Fettpfanne. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf dem Kochfeld umsetzen möchten.

Reinigung und Pflege

⚠ **Warnung!** Risiko von Verletzungen, Brand oder Beschädigungen am Gerät.

- Schalten Sie vor Reinigungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Glasscheiben der Tür umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie nur neutrale Reinigungsmittel. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

Innenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht für die Raumbeleuchtung.

⚠ **Warnung!** Stromschlaggefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

Kundendienst

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den Kundendienst. Wir empfehlen nur Originalersatzteile zu verwenden.

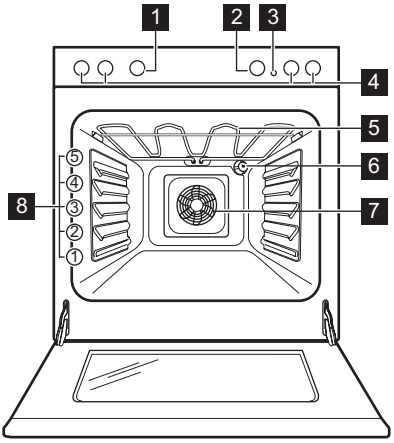
Entsorgung

⚠ **Warnung!** Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschließen.

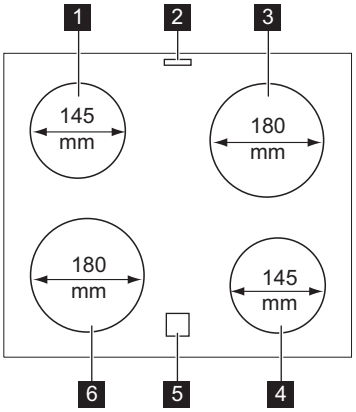
Gerätebeschreibung

Allgemeine Übersicht



1. Backofen-Einstellknopf
2. Temperaturwahlknopf
3. Temperaturkontrolllampe
4. Kochfeld-Einstellknöpfe
5. Heizelement
6. Backofenlampe
7. Ventilator
8. Einschubebenen

Kochfeldanordnung



1. Kochzone 1200 W
2. Dampfauslass
3. Kochzone 1800 W
4. Kochzone 1200 W
5. Restwärmeanzeige
6. Kochzone 1800 W

Zubehör

- **Rost**
  Für Geschirr, Kuchenformen, Braten
- **Backblech**
  Für Kuchen und Plätzchen
- **Schublade**
  Die Schublade befindet sich unterhalb des Backraums.

Vor der ersten Inbetriebnahme

⚠ **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

Erstes Reinigen

- Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.

- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch.

Wichtig! Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Aufheizen

1. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
2. Heizen Sie den leeren Backofen 45 Minuten lang auf.
3. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
4. Heizen Sie den leeren Backofen 15 Minuten lang auf.

Dabei verbrennen alle eventuellen Rückstände an den Oberflächen des Backofeninnenraumes. Das Zubehör kann heißer werden als beim normalen Gebrauch. Außerdem kann es dabei zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

Kochfeld - Täglicher Gebrauch

Warnung! Siehe Sicherheitshinweise.

Kochstufeneinstellungen

Einstellknopf	Funktion
0	Position Aus
1-9	Kochstufeneinstellungen (1 = niedrigste Kochstufe, 9 = höchste Kochstufe)

1. Drehen Sie den Einstellknopf auf die gewünschte Kochstufe.
2. Zum Beenden des Kochvorgangs muss der Knopf in die Position **0** gedreht werden.

Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeige leuchtet auf, wenn eine Kochzone heiß ist.

Warnung! Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

Kochfeld - Praktische Tipps und Hinweise

Warnung! Siehe Sicherheitshinweise.

Kochgeschirr

- Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.
- Kochgeschirr aus Stahlemail oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann Verfärbungen auf der Glaskeramikfläche hinterlassen

Energie sparendes Kochen

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone und schalten Sie diese erst dann ein.
- Schalten Sie die Kochzonen bereits vor dem Ende des Garvorgangs aus und nutzen Sie die Restwärme.
- Der Boden des Kochgeschirrs und die verwendete Kochzone sollten gleich groß sein.

Anwendungsbeispiele zum Kochen

Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

Koch-stufe	Verwendung:	Dauer	Hinweise
1	Warmhalten von gegarten Speisen	Nach Bedarf	Abdecken
1-2	Sauce Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine	5-25 Min.	Zwischendurch umrühren
1-2	Stocken: Luftiges Omelett, gebackene Eier	10-40 Min.	Mit Deckel garen
2-3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25-50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
3-4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20-45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben
4-5	Dünsten von Kartoffeln	20-60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden
4-5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60-150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
6-7	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden
7-8	Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5-15 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
9	Aufkochen großer Mengen Wasser, Kochen von Nudeln, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes Frites		

Kochfeld - Reinigung und Pflege

⚠ **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.

ⓘ Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

So entfernen Sie Verschmutzungen:

1. – **Sofort entfernen:**geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
   – **Entfernen, nachdem sich das Gerät ausreichend abgekühlt hat:**Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer, metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**

⚠ **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

Ein- und Ausschalten des Geräts

1. Drehen Sie den Schalter für die Backofenfunktionen auf die gewünschte Backofenfunktion.
2. Drehen Sie den Schalter für die Temperaturwahl auf die gewünschte Temperatur. Die Temperaturkontrolllampe leuchtet, solange die Temperatur im Gerät ansteigt.
3. Drehen Sie zum Ausschalten des Geräts die Schalter für die Backofenfunktionen und die Temperatur in die Position Aus.

Ofenfunktionen

Ofenfunktion		Anwendung
0	Position AUS	Das Gerät ist ausgeschaltet.
	Backofenlampe	Mit dieser Funktion können Sie den Backofeninnenraum beleuchten.
	Heißluft	Bei dieser Einstellung können Sie Speisen mit der gleichen Gartemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig braten bzw. braten und backen, ohne dass es zu einer Geschmacksübertragung kommt. Für optimale Ergebnisse beim Backen von Pizza, stellen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf die Position .
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Auftauen	Zum Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln.
	Grillen	Zum Grillen flacher Lebensmittel in der Mitte des Rostes und zum Toasten.
	Großflächengrill	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten.
	Heißluftgrillen	Zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel auf einer Ebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.

Backofen - Praktische Tipps und Hinweise

⚠ **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

ⓘ Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie richten sich nach den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

Backen

Allgemeine Hinweise

- Ihr neuer Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und die Einsatzebenen an die Werte in den Tabellen an.
- Bei längeren Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausgeschaltet werden, um die Restwärme auszunutzen.

Wenn Sie gefrorene Lebensmittel in den Backofen geben, können sich die Backbleche beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

Hinweise zu den Backtabellen

- Es empfiehlt sich, beim ersten Mal die niedrigere Temperatur einzustellen.
- Finden Sie für ein spezielles Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.
- Die Backzeit kann sich um 10-15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu Beginn zu unterschiedlicher Bräunung führen. Verändern Sie in diesem Fall nicht die Temperatureinstellung. Die Bräunungsunterschiede gleichen sich während des Backvorgangs aus.

Tipps zum Backen

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist unten nicht ausreichend gebräunt.	Falsche Einschubebene.	Setzen Sie den Kuchen tiefer ein.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. **Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.**
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Der Teig enthält zu viel Flüssigkeit.	Weniger Flüssigkeit verwenden Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine höhere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Mischung ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie die Mischung gleichmäßig auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

Heißluft

Backen auf einer Einschubebene

Backen in Formen

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Gugelhupf oder Brioche	2	150 - 160	50 - 70
Sandkuchen/Früchtekuchen	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 **1)**	25 - 40
Tortenboden - Mürbeteig	2	170-180 **1)**	10 - 25
Tortenboden - Rührteig	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2 Formen, Ø 20 cm, diagonal versetzt)	2- 3	160	60 - 90

1) Backofen vorheizen

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Streuselkuchen (trocken)	3	150 - 160	20 - 40
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig)**1)**	3	150	35 - 55
Obstkuchen mit Mürbeteig	3	160 - 170	40 - 80

1) Tiefes Blech

Plätzchen

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Mürbeteigplätzchen	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35
Rührteigplätzchen	3	150 - 160	15 - 20
Eiweißgebäck, Baiser	3	80 - 100	120 - 150

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Makronen	3	100 - 120	30 - 50
Hefekleingebäck	3	150 - 160	20 - 40
Blätterteiggebäck	3	170 - 180 **1)**	20 - 30
Brötchen	3	160 **1)**	10 - 35
Small cakes (20 pro Blech)	3	150 **1)**	20 - 35

1) Backofen vorheizen

Tabelle für Aufläufe und Gratins

Speise	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Überbackene Baguettes	1	160 - 170 **1)**	15 - 30
Gefülltes Gemüse	1	160 - 170	30- 60

1) Backofen vorheizen

Backen auf mehreren Ebenen

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Backware	Einschubebene 2 Ebenen	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Windbeutel/Eclairs	2/4	160 - 180**1)**	25 - 45
Streuselkuchen, trocken	2/4	150 - 160**1)**	30 - 45

1) Backofen vorheizen

Plätzchen/kleine Kuchen/Gebäck/Brötchen

Backware	Einschubebene 2 Ebenen	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Mürbeteigplätzchen	2/4	150 - 160**1)**	20 - 40
Short bread/ Pastry Stripes	2/4	140**1)**	20 - 45
Rührteigplätzchen	2/4	160 - 170**1)**	25 - 45
Eiweißgebäck, Baiser	2/4	80 - 100	130 - 170
Makronen	2/4	100 - 120**1)**	40 - 80
Hefekleingebäck	2/4	160 - 170**1)**	30 - 60
Blätterteiggebäck	2/4	170 - 180**1)**	30 - 50

1) Backofen vorheizen

Backen mit Ober-/Unterhitze auf einer Ebene

Backen in Formen

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Gugelhupf oder Rodonkuchen	2	160 - 180	50 - 70
Sandkuchen/Früchtekuchen	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge cake	3	170 **1)**	25 - 40
Tortenboden - Mürbeteig	2	190 - 210 **1)**	10 - 25
Tortenboden - Rührteig	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2 Formen, Ø 20 cm, diagonal versetzt)	1 - 2	180	60 - 90
Pikante Torte (z.B. Quiche Lorraine)	1	180 - 220	35 - 60
Käsekuchen	1 - 2	160 - 180	60 - 90

1) Backofen vorheizen

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Hefezopf/Hefekranz	2	170 - 190	40 - 50
Christstollen	2	160 - 180 **1)**	50 - 70
Brot (Roggenbrot): 1. Erster Teil des Backvorgangs. 2. Zweiter Teil des Backvorgangs.	1 - 2	1. 230 **1)** 2. 160 - 180 **1)**	1. 20 2. 30 - 60
Windbeutel/Eclairs	3	190 - 210 **1)**	20 - 35
Biskuitrolle	3	180 - 200 **1)**	10 - 20
Streuselkuchen (trocken)	3	160 - 180	20 - 40
Mandel-/Zuckerkuchen	3	190 - 210 **1)**	20 - 30
Obstkuchen (mit Hefeteig/Rührteig) **2)**	3	170	35 - 55
Obstkuchen mit Mürbeteig	3	170 - 190	40 - 60
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding)	3	160 - 180 **1)**	40 - 80
Pizza (mit viel Belag) **2)**	1 - 2	190 - 210 **1)**	30 - 50
Pizza (dünner Boden)	1 - 2	220 - 250 **1)**	15 - 25
Ungesäuertes Brot	1	230 - 250	10 - 15

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Wähen (CH)	1	210 - 230	35 - 50

1) Backofen vorheizen
2) Tiefes Blech benutzen

Plätzchen

Backware	Einschubebenen	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Mürbeteigplätzchen	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 **1)**	20 - 35
Rührteigplätzchen	3	170 - 190	20 - 30
Eiweißgebäck, Baiser	3	80 - 100	120 - 150
Makronen	3	120 - 130	30 - 60
Hefekleingebäck	3	170 - 190	20 - 40
Blätterteiggebäck	3	190 - 210 **1)**	20 - 30
Brötchen	3	190 - 210**1)**	10 - 55
Small cakes (20 pro Blech)	3 - 4	170 **1)**	20 - 30

1) Backofen vorheizen

Tabelle für Aufläufe und Überbackenes

Speise	Einschubebenen	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Nudelauflauf	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	1	180 - 200	35 - 50
Gemüsegratin	1	180 - 200 **1)**	15 - 30
Überbackene Baguettes	1	200 - 220 **1)**	15 - 30
Süße Aufläufe	1	180 - 200	40 - 60
Fischaufläufe	1	180 - 200	40 - 60
Gefülltes Gemüse	1	180 - 200	40 - 60

1) Backofen vorheizen

Braten

Bratgeschirr

- Benutzen Sie zum Braten hitzebeständiges Geschirr. (Beachten Sie die Angaben des Herstellers.)
- Große Bratenstücke können direkt im tiefen Blech (falls vorhanden) oder auf dem Kombirost über dem tiefen Blech gebraten werden.
- Braten Sie magere Fleischsorten in einem Bräter mit Deckel. So bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischsorten, die sich zum Bräunen eignen oder eine Kruste haben sollen, können im Bräter ohne Deckel gebraten werden.

Braten mit Ober-/Unterhitze

Rindfleisch

Fleischart	Menge	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Schmorbraten	1-1,5 kg	1	200 - 230	105 - 150
Roastbeef oder Filet: Englisch	je cm Höhe	1	230 - 250 1)	6 - 8
Roastbeef oder Filet: Medium	je cm Höhe	1	220 - 230	8 - 10
Roastbeef oder Filet: durchgebraten	je cm Höhe	1	200 - 220	10 - 12

1) Backofen vorheizen

Schweinefleisch

Fleischart	Menge	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1-1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Kotelett, Schälrippchen	1-1,5 kg	1	180 - 190	60 - 90
Hackbraten	750 g - 1 kg	1	170 - 190	50 - 60
Schweinshaxe (vorgegart)	750 g - 1 kg	1	200 - 220	90 - 120

Kalbfleisch

Fleischart	Menge	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Kalbsbraten 1)	1 kg	1	210 - 220	90 - 120
Kalbshaxe	1,5-2 kg	1	200 - 220	150 - 180

1) im geschlossenen Bräter

Lammfleisch

Fleischart	Menge	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Lammkeule, Lammbraten	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Lammrücken	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

Wild

Fleischart	Menge	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Hasenrücken, Hasenkeule	bis zu 1 kg	1	220 - 240 1)	30 - 40
Rehrücken, Hirschrücken	1,5-2 kg	1	210 - 220	35 - 40

Fleischart	Menge	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Reh-/Hirschkeule	1,5-2 kg	1	200 - 210	90 - 120

1) Backofen vorheizen

Geflügel

Fleischart	Menge	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Geflügelteile	je 200 - 250 g	1	220 - 250	20 - 40
Hähnchenhälfte	je 400 - 500 g	1	220 - 250	35 - 50
Hähnchen, Poularde	1-1,5 kg	1	220 - 250	50 - 70
Ente	1,5-2 kg	1	210 - 220	80 - 100
Gans	3,5-5 kg	1	200 - 210	150 - 180
Truthahn/Pute	2,5-3,5 kg	1	200 - 210	120 - 180
Truthahn/Pute	4-6 kg	1	180 - 200	180 - 240

Fisch

Fleischart	Menge	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Ganzer Fisch	1-1,5 kg	1	210 - 220	40 - 70

Braten mit Heißluft Grillen

Rindfleisch

Fleischart	Menge	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Roastbeef oder Filet: Englisch	je cm Höhe	1	190 - 200 **1)**	5 - 6
Roastbeef oder Filet: Medium	je cm Höhe	1	180 - 190	6 - 8
Roastbeef oder Filet: durchgebraten	je cm Höhe	1	170 - 180	8 - 10

1) Backofen vorheizen

Schweinefleisch

Fleischart	Menge	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1-1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kotelett, Schälrippchen	1-1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Hackbraten	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Schweinshaxe (vorgegart)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Kalbfleisch

Fleischart	Menge	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Kalbsbraten	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kalbshaxe	1,5-2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Lammfleisch

Fleischart	Menge	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Lammkeule, Lammbraten	1-1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Lammrücken	1-1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Geflügel

Fleischart	Menge	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Geflügelteile	je 200 - 250 g	1	200 - 220	30 - 50
Hähnchenhälfte	je 400 - 500 g	1	190 - 210	35 - 50
Hähnchen, Poularde	1-1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Ente	1,5-2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Gans	3,5-5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Truthahn/Pute	2,5-3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Truthahn/Pute	4-6 kg	1	140 - 160	150 - 240

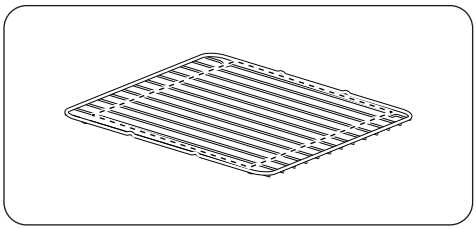
Grillen

Benutzen Sie die Grill-Funktion immer mit der höchsten Temperatureinstellung.

Wichtig! Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

Heizen Sie den leeren Backofen mit den Grill-Funktionen immer 5 Minuten vor.

- Schieben Sie den Rost gemäß den Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einsatzebene.
- Schieben Sie zum Auffangen von Fett die Fettpfanne immer in die erste Einschubebene.
- Nur flache Fleisch- oder Fischstücke grillen. Der Grillbereich befindet sich in der Mitte des Rostes.



Grillen

Lebensmittel zum Grillen	Einschubebene	Temperatur in °C	Grillzeit in Minuten	
			Erste Seite	Zweite Seite
Roastbeef, medium	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40

Lebensmittel zum Grillen	Einschubebene	Temperatur in °C	Grillzeit in Minuten	
			Erste Seite	Zweite Seite
Rinderfilet, medium	3	230	20 - 30	20 - 30
Schweinerücken	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Kalbsrücken	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lammrücken	3	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Ganzer Fisch, 500 - 1000 g	3 - 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Grillen

Grillgut	Einschubebene	Temperatur in °C	Grillzeit in Minuten	
			Erste Seite	Zweite Seite
Burgers	4	max 1)	9 - 15	8 - 13
Schweinefilet	4	max	10 - 12	6 - 10
Würstchen	4	max	10 - 12	6 - 8
Filetsteaks, Kalbssteaks	4	max	7 - 10	6 - 8
Toast	4 - 5	max 1)	1 - 4	1 - 4
Überbackener Toast	4	max	6 - 8	-

1) Backofen vorheizen

Einkochen

Hinweise:

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Größe.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln oder Metalldosen.
- Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1-Liter fassende Einweckgläser auf das Backblech.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschließen Sie sie fest mit dem Glasverschluss.
- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Ofen zu erhalten.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

Beerenobst

Einkochen	Temperatur in °C	Einkochen bis Perlbeginn in Min.	Weiter kochen bei 100 °C in Min.
Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	160 - 170	35 - 45	-

Steinobst

Einkochen	Temperatur in °C	Einkochen bis Perlbeginn in Min.	Weiter kochen bei 100 °C in Min.
Birnen, Quitten, Zwetschgen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Gemüse

Einkochen	Temperatur in °C	Einkochen bis Perlbeginn in Min.	Weiter kochen bei 100 °C in Min.
Karotten 1)	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurken	160 - 170	50 - 60	-
Mixed Pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi, Erbsen, Spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen

Auftauen

Entfernen Sie die Verpackung. Das Gericht auf einem Teller anrichten.
Nicht mit einer Schüssel oder einem Teller abdecken. Dadurch wird die Auftauzeit verlängert.

Nutzen Sie die erste Einschubebene. von unten.

Speise	Auftauzeit in Min.	Zusätzliche Auftauzeit in Min.	Bemerkung
Hähnchen, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse legen, die auf einem großen Teller aufliegt. Zwischendurch wenden.
Fleisch, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Fleisch, 500 g	90 - 120	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Forelle, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Butter, 250 g	30 - 40	10 - 15	-

Speise	Auftauzeit in Min.	Zusätzliche Auftauzeit in Min.	Bemerkung
Sahne, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
Kuchen, 1400 g	60	60	-

Backofen - Reinigung und Pflege

⚠ **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Auf diese Weise lassen sich Verschmutzungen leicht entfernen und es brennt nichts ein.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch alle Zubehörteile mit einem weichen Tuch, das mit warmem Wasser und Reinigungsmittel angefeuchtet wurde, und lassen Sie sie trocknen.
- Reinigen Sie Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler. Die Antihaftbeschichtung kann zerstört werden!

ⓘ **Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:**

Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem nassen Schwamm. Trocknen Sie sie hinterher mit einem weichen Tuch ab.
Verwenden Sie nie Stahlwolle, ätzende Reinigungsmittel oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche des Backofens beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld des Ofens ebenso vorsichtig.

Reinigen der Backofentür

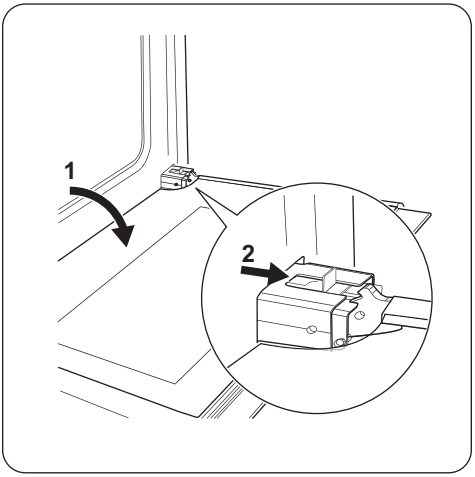
ⓘ Die Türgläser Ihres Geräts können sich von den in den Abbildungen gezeigten Typen unterscheiden. Auch die Anzahl der Scheiben kann variieren.

⚠ **Warnung!** Zur Reinigung der Glastür müssen die Glasscheiben vorher abgekühlt sein. Es besteht Gefahr, dass die Glasscheiben zerbrechen.

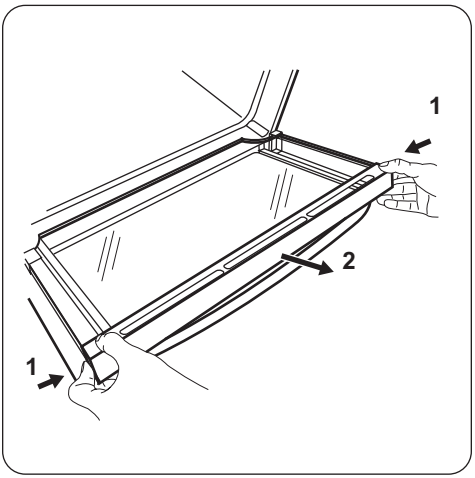
⚠ **Warnung!** Wenn die Türglasscheiben beschädigt sind oder Kratzer aufweisen, werden sie brüchig und können zerspringen. Um dies zu verhindern, müssen Sie sie ersetzen. Weitere Informationen erhalten Sie beim Kundendienst.

Herausnehmen der Glasscheiben:

1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Bewegen Sie den Schieber, bis Sie ein Klicken hören.
3. Schließen Sie die Tür, bis der Schieber sie blockiert.



4. Fassen Sie die Türabdeckung an der Türoberkante an beiden Seiten an und drücken Sie sie nach innen, um den Kippverschluss zu lösen.
5. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.
6. Nehmen Sie die Glasscheiben heraus.



Führen Sie zum Anbringen der Glasscheiben die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

⚠ **Vorsicht!** Die herausnehmbaren Glasscheiben besitzen eine Markierung auf einer Seite. Achten Sie darauf, dass sich diese Markierung in der oberen linken Ecke befindet.

Backofenlampe

⚠ **Warnung!** Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

- Schalten Sie den Backofen aus.
- Nehmen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten oder legen Sie den Schutzschalter um.

ⓘ Legen Sie ein Tuch auf den Boden des Backofens, um die Backofenlampe und die Glasabdeckung zu schützen.

Backofenlampe auswechseln

1. Die Glasabdeckung der Backofenlampe befindet sich an der Rückwand des Backofeninnenraums.
   Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Tauschen Sie die Backofenlampe gegen eine geeignete 300 °C hitzebeständige Backofenlampe aus.

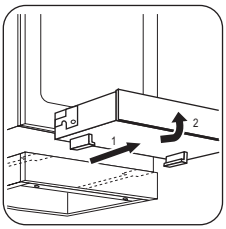
Wichtig! Verwenden Sie denselben Lampentyp.

4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Herausnehmen der Schublade

Die Schublade unterhalb des Backofens lässt sich zur leichteren Reinigung herausnehmen.

1. Ziehen Sie die Schublade bis zum Anschlag heraus.



2. Heben Sie die Schublade leicht an und ziehen Sie sie aus den Führungen.

Einsetzen der Schublade

1. Setzen Sie die Schublade auf die Führungen. Achten Sie darauf, dass die Arretierungen korrekt in den Führungen einrasten.
2. Senken Sie die Schublade ab in die Waagerechte und schieben Sie sie ein.

⚠ **Warnung!** In der Schublade kann bei Benutzung des Backofens ein Wärmestau entstehen. Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände, wie Reinigungsmittel, Plastiktüten, Topfhandschuhe, Papier, Reinigungssprays usw. in der Schublade auf.

Was tun, wenn …

⚠ **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

Problem	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht auf.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur eine kurze Zeit in Betrieb war.	Sollte die Kochzone eigentlich heiß sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.
Das Gerät funktioniert nicht.	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	Überprüfen Sie die Sicherung. Wenn die Sicherung mehrmals ausgelöst hat, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Ofen ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Kontrollieren Sie die Einstellungen.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist defekt.	Tauschen Sie die Backofenlampe aus.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Backofen nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen lassen.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums.

Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:

Modell (MOD.) .....

Produktnummer (PNC) .....

Seriennummer (S.N.) .....

Montage

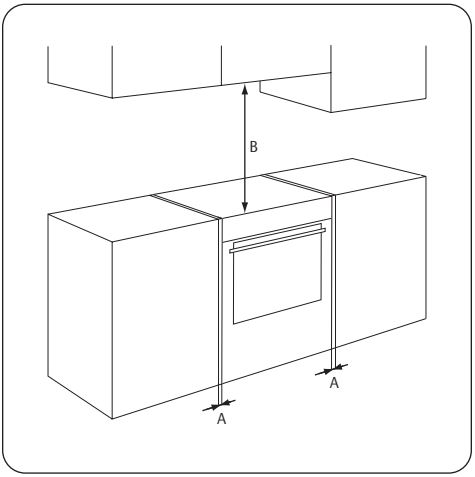
⚠ **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

Technische Daten

Abmessungen	
Höhe	847 - 867 mm
Breite	596 mm
Tiefe	600 mm
Backofenkapazität	69 Liter

Standort des Geräts

Sie können Ihr freistehendes Gerät neben oder zwischen Küchenmöbel sowie in einer Ecke aufstellen.

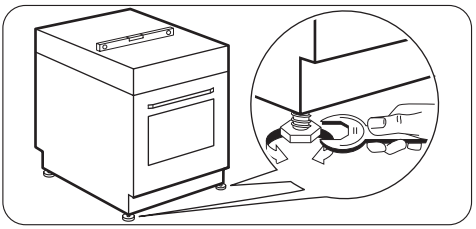


Mindestabstände

Abmessungen	mm
A	2
B	685

Ausrichten

Mit den kleinen Füßen am Sockel des Geräts können Sie die Höhe des Gerät so verstellen, dass die Oberfläche des Herds bündig mit anderen Oberflächen abschließt.



Kippschutz

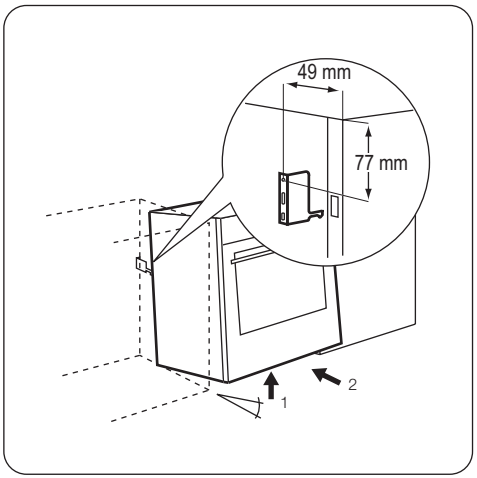
⚠ **Vorsicht!** Sie müssen den Kippschutz anbringen. Andernfalls könnte das Gerät kippen.

Ihr Gerät ist mit dem Symbol, das in der Abbildung ersichtlich ist, gekennzeichnet (sofern vorhanden). Es soll Sie daran erinnern, dass der Kippschutz montiert werden muss.

Wichtig! Achten Sie darauf, den Kippschutz in der richtigen Höhe anzubringen.

1. Stellen Sie die korrekte Höhe des Geräts ein, bevor Sie den Kippschutz anbringen.
2. Bringen Sie den Kippschutz in einem Abstand von 77 mm zur Geräteoberfläche und 49 mm von der linken Geräteseite in der runden Öffnung an dem Befestigungsteil an (siehe Abb.). Verschrauben Sie ihn in festes Material oder benutzen Sie eine geeignete Verstärkung (Wand).
3. Die Öffnung befindet sich auf der linken Seite der Rückwand (siehe Abb.).

Heben Sie die Vorderseite des Geräts (1) an und schieben Sie es in die Mitte zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln (2). Ist der Abstand zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln breiter als das Gerät, müssen Sie die seitlichen Abstände anpassen, damit der Herd mittig steht. Stellen Sie sicher, dass die Fläche hinter dem Gerät glatt ist.



Elektroinstallation

Der Hersteller haftet nicht für Schäden aufgrund der Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise (siehe Kapitel „Sicherheit").

Das Gerät wird ohne Netzstecker und Netzkabel geliefert.
Einsetzbare Kabeltypen: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Umwelttipps

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♺. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

Wohin mit den Altgeräten?
Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern.
Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter www.sens.ch.

Verpackungsmaterial
Das Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Behältern der kommunalen Entsorgungsstellen.

CH Garantie, Garanzia, Guarantee

Kundendienst, service-clientèle, Servizio clienti, Customer Service Centres

Servicestellen	Points de Service	Servizio dopo vendita	Point of Service
5506 Mägenwil/Zürich Industriestrasse 10	3018 Bern Morgenstrasse 131	1028 Préverenges Le Trési 6	6928 Manno Via Violino 11
9000 St. Gallen Zürcherstrasse 204e			
4052 Basel St. Jakob-Turm Birsstrasse 320B			
6020 Emmenbrücke Seetalstrasse 11			
7000 Chur Comercialstrasse 19			

Ersatzteilverkauf/Points de vente de rechange/Vendita pezzi di ricambio/spare parts service:
5506 Mägenwil, Industriestrasse 10, Tel. 0848 848 111
Fachberatung/Verkauf/Demonstration/ Vente/Consulente (cucina)/Vendita
8048 Zürich, Badenerstrasse 587, Tel. 044 405 81 11
Garantie Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebs-vorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.
Garantie Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobser-vation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.
Garanzia Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'istallazione ed istruzioni per l'uso.
Warranty For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as proof). The guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

www.zanussi.com/shop

892957517-B-472013

CE